DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : CONDRIEU
Cuvée : Christophe Delorme
Millésime : 2018
Couleur : blanc
Surface : 0,8 Ha.
Rendement : 15 Hl/Ha.

Cépages : 100% Vlognier
Age des vignes : 25 ans
Terroir : débris granitiques sur une pente importante

Vinification : macération pelliculaire pressurage direct
Fermentation : fermentation en barriques de plusieurs vins

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : or vert

Arômes : fruits blancs, mangue, fruits de la passion, pêche blanche et violette

En bouche : très rond, grande intensité aromatiques, long et complexe.

Accords : certains plats asiatiques riches et complexes, plats épicés, foie gras, à l'apéritif.

Température de service : 10 à 12°C
Potentiel de garde : 10 à 15 ans.